

Présentation

Définition	Mélange de riz avec 84% $\pm$ 2% de riz étuvé indica et 16% $\pm$ 2% de riz sauvage. Le taux de brisures est de 5% max.
Origine	- Riz étuvé indica : UE (France, Italie, Espagne, Grèce, Portugal), Uruguay, Thaïlande, Paraguay, Guyana, Myanmar. - Riz sauvage: Amérique du Nord; Hongrie
Dénomination légale	Mélange de riz étuvé indica et de riz sauvage* * Le riz sauvage, dénommé "wild rice" en anglais, est une graminée différente de celle connue sous le nom de riz.
Liste des ingrédients	84% riz étuvé indica, 16% riz sauvage*
Process	Riz étuvé: étuvage, séchage, décortilage, polissage Riz sauvage: léger polissage
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité
Conditionnement	Sac de 5Kg Code Article : 31052 / EAN : 303982025204 4

Palettisation : 80 X 120 cm				
Palettisation	UVC Par couche	couche par palette	UVC par palette	Poids Net palette
	10	14	140	700 kg
				126 cm

DUN 14 : 3 303982 025204 5

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité		11%/15%max	NF V03707
Matières organiques		0,5% max	Code des Usages du riz - version en vigueur
Matières minérales		0,1% max	
Taux de brisures		4% / 5% max	
Grains	Noirs	0,4% / 1% max	
	Striés rouges	3%	
	Echauffés	0,5% max	
	Endommagés	1% max	

Microbiologie

Valeurs indicatives		
Germes aérobies mésophiles	<100 000/g	NF EN ISO 4833
Coliformes totaux	<10 000/g	NF V08 - 050
Coliformes fécaux	< 2 000/g	NF V08 - 060
Levures et moisissures	<1 500/g	NF V08 - 036
E. coli	< 10/g	NF ISO 16649-2

Contaminants

Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur
OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
Allergènes	Exempt d'allergènes (Règlement INCO 1169/2011)
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Valeurs nutritionnelles

Energie	1487kJ/351kcal
Matières grasses	0,96g
Dont AG saturés	0,19g
Glucides	73,2g
Dont sucres	0,1g
Fibres	5,5g
Protéines	9,6g
Sel	0,008g

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec) (2014)

Applications

Mode de cuisson :

- Créole : Mettre un volume de riz dans 5 volumes d'eau bouillante salée. Au retour de l'ébullition laisser cuire à feu moyen 20 à 25 minutes.

Aspect après cuisson :

- Couleur : blanche et noire
 - Texture : ferme, non collante

Ce produit convient aux alimentations suivantes : végétarien, vegan, halal, kacher.



Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Vivien Paille ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Vivien Paille. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Vivien Paille.

Presentation

Definition	Mix of rice with 84% ± 2% of parboiled indica rice,16% ± 2% of wild rice and. It has a broken rate of 5% max.				
Origin	- Parboiled rice: EU (France, Italy, Spain, Portugal, Greece), Thailand, Uruguay, Paraguay, Guyana, Myanmar. - Wild rice: North America; Hungary				
Legal naming	Mix of parboiled rice and wild rice* *Wild rice is a different grass species than standard rice				
Ingredients	84% parboiled rice, 16% wild rice*				
Process	Parboiled rice: parboiling, drying, husking, polishing, cleaning Wild rice: soft polishing				
Storage	24 months in a cool and dry place				
Packaging	5 Kg Bag Item Code : 31052 / EAN : 303982025204 4				
Palettizing	Palettizing : 80 X 120 cm				
	Units per layer	Layers per pallet	Units per pallet	Net weight pallet	Total pallet height
	10	14	140	700 kg	126 cm

DIUN 14 · 3 303982 025204 5

DUN 14 : 3 303982 025204 5

Physico-chemical characteristics

Analysis		Average / Allowance	Methods
Moisture		11%/15%max	Rice code of practice - version applicable
Organic matter		0,5% max	
Mineral matter		0,1% max	
Broken		4% / 5% max	
Grains	Black	0,4% / 1% max	
	Red streaked	3%	
	Overheated	0,5% max	
	Damaged	1% max	

Microbiology

Indicative values		
Total count	<100 000/g	NF EN ISO 4833
Total coliforms	<10 000/g	NF V08 - 050
Faecal coliforms	< 2 000/g	NF V08 - 060
Yeasts and moulds	<1 500/g	NF V08 - 036
E. coli	< 10/g	NF ISO 16649-2

Contamination

Pesticides	According to legislation in place
Heavy metals	According to legislation in place
Mycotoxins	According to legislation in place
GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
Allergens	Allergen free (By law INCO 1169/2011)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

Energy	1487kJ/351kcal
Fat	0,96g
Of which saturates	0,19g
Carbohydrates	73,2g
Of which sugars	0,1g
Fibers	5,5g
Proteins	9,6g
Salt	0,008g

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product) (2014)

Application

Cooking method:

- Place 1 volume of rice in 5 volumes of salty boiling water. Bring to the boil and simmer on medium heat for 20 to 25 minutes.

Product appearance as cooked :

- colour : white and dark
- Texture : firm, not sticky

This product is suitable for following diets : vegan vegetarian halal kosher



Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Vivien Paille. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Vivien Paille.